



## Mon Chéri-Omlett

### Zutaten

4 getoastete Toastscheiben  
125ml Milch  
1 Ei (Größe M)  
30g Staubzucker  
3 Mon Chéri  
25g dunkle Schokolade (zerkleinert)  
Das Tupperware Omlettwunder

### Zubereitung

Als erstes die Toastscheiben im Toaster knusprig toasten. Während dessen kannst du die Milch mit dem Ei und dem Zucker gut verquirlen.

Aus den ersten beiden Toastscheiben zwei Kreise mit 9cm Durchmesser ausstecken oder zerkleinern und in das Omlettwunder geben. Anschließend das Milch-Ei-Zucker-Gemisch über das Brot gießen und 10 Minuten warten bis die Flüssigkeit etwas aufgesogen wurde.

3 Mon Chéri in das Omlettwunder legen und die zerhackte Schokolade darauf verteilen. Das Ganze dann mit den beiden verbliebenen Toastscheiben bedecken.

Erneut ein paar Minuten rasten lassen, Deckel drauf und bei 360Watt 8-9 Minuten in der Mikrowelle backen. Abschließend 1 Minute in der Mikrowelle nachziehen lassen.

Vor dem Essen, das Omlett mit etwas Staubzucker bestreuen. Die heißen Piemont-Kirschen sind köstlich.

Weitere Omlettwunder  
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/  
tupperware-omlettwun-  
der-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlettwunder-rezepte/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

[@martins\\_web\\_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)